جديد

سلسلة الوفاق

الحلويات 1

رشيدة رفقي العلوي



هذا العدد من سلسلة الوفاق يضع بين يديك عدة وصفات لإنجاز حلويات شهية و متنوعة - تقليدية و عصرية - من مختلف مناطق المغرب.

و تتميز هذه الوصفات بسهولة تحضيرها و توفر المواد المعتمدة لإنجازها.





مكعبات الكوك الملون

المقادير

- 1 كلغ من سكر الصقيل
- 250 غ من الكوك
- نصف كأس من عصير الحامض
- قليل من الماء الدافئ
- ملون أخضر

طريقة التحضير

* في زلافة كبيرة يغربل السكر الصقيل و يضاف إليه عصير الحامض وقليل من الماء و يخفق بالمخفق الكهربائي حتى تحصل على كريم
* يضاف الكوك و يخفق مرة ثانية ثم يضاف إليه الملون الأخضر و يصب في كؤوس الورق ثم يزين بشعرية الشكلاط الأخضر

ملحوظة

من الأفضل الاحتفاظ بها في الثلاجة لحين تقديمها



السليلات المذهبة بالصنوبر

المقادير

- 500 غ من الشكلاط البني
- 250 غ من الصنوبر (البنيا)
- كؤوس مذهبة
- أشرطة مذهبة

طريقة التحضير

- يذاب الشكلاط بواسطة حمام ماريا. (ص 62)
- تعمر الكؤوس بملعقتين صغيرتين من الشكلاط المذاب وتزين بحبات الصنوبر.
- تقطع الشرائط بطول 3 سنتيم وتدخل جوانب الكؤوس وتترك تتجمد.



البرتقالة

المقادير

- علبة من الحليب المركز
- ملون برتقالي - نسمة البرتقال
- الكوك ما يكفي لعلبة الحليب
- وريقات البرتقالة (توجد عند بائعي الحلوى)
- كؤوس من الورق (كويغطات)

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الحليب المركز و يضاف إليه الكوك حتى نحصل على خليط متماسك.
- يضاف إليه الملون الأصفر ثم الأحمر لتكوين اللون البرتقالي
- تضاف نسمة البرتقال.
- يكور العجين على شكل و قياس مشمشة تغرس فوقها ورقة خضراء. وهكذا حتى تتمة الخليط.
- توضع الكويرات وسط كؤوس الورق.

مشنفات بالتمر

المقادير

العجين

- 500 غ من الزبدة
- كأس شاي من الزيت
- 2 بيضات
- 250 غ من سكر كلاصي
- كأس من ماء الزهر
- قبضة ملح
- دقيق حسب الخليط
- 250 غ من سكر كلاصي للتفنيد

الحشوة

- 1 كلغ من عجين التمر
- ملعقة من النافع المدقوق
- ملعقة صغيرة من المسكة
- ملعقتين من ماء الزهر
- ملعقة من الزبدة
- ملعقتين من العسل

طريقة التحضير

- في إناء توضع الزبدة و الزيت و جميع المقادير و كذلك الدقيق حسب الخليط حتى نحصل على عجين لين.
- في إناء أخر يخلط التمر و القرفة و المسكة و ماء الزهر و الزبدة و العسل و النافع ثم نكون حرايل صغيرة جدا من هذا الخليط.
- يبسط العجين بالمدلك حتى يصير سمكه 5 ملم. تصفف حرايل التمر وسط العجين وتطوى على شكل كعب الغزال و تقطع بالجرارة.
- تزين كل حبة على حدة بالمقص المائل لنحصل على مشنفات (كما في الصورة). تصفف في صفيحة وتدخل إلى فرن ساخن متوسط الحرارة.
- بعد الطهي تفند في السكر كلاصي





حلوى كورني كلاص

المقادير

العجين

- 500 غ من زبدة مركزين
- 2 بيضات - قبضة ملح
- 250 غ من السكر الصقيل
- الدقيق حسب الخليط
- 2 أكياس فاني
- 2 أكياس خميرة الحلوى
- بيضة للتلميع

الحشوة

- 500 غ من عقدة اللوز (ص 62)
- 500 غ من الشكلاط الأبيض
- ملون أحمر، أخضر، أصفر

طريقة التحضير

- في إناء توضع الزبدة وماء الزهر و السكر و البيض و قبضة الملح ثم يخلط الكل جيدا.
- يضاف الدقيق شيئا فشيئا حتى الحصول على عجين صلب.
- يبسط العجين فوق مائدة ملساء و يقطع بالجرارة إلى شرائط رقيقة.
- يدهن القالب المعد للكورني بالزبدة ثم تلف الشرائط حول كل واحد حتى النهاية.
- عند نهاية جميع القوالب تدهن بالبيض وتصفف في صفيحة و تدخل إلى فرن على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.
- يوضع الشكلاط في حمام مريا لتضاف ملعقة منه داخل كل كورني.
- تقسم العقدة إلى ثلاثة أجزاء كل واحد يخلط بلون الأحمر، الأخضر ثم الأصفر.
- تصنع من عقدة اللوز كويرات صغيرة جدا. يعمر الكورني بالشكلاط توضع في كل كورني 3 كويرات ملونة و تزين بقليل من الشكلاط الأبيض.



قريوط

المقادير

- 1 كلغ من التمر المعسل
- نصف كلغ كركاع بلدي
- ربع كلغ من الزبدة
- 2 ملاعق الفاني
- 2 أصفر البيض
- 3 علب بيسكوت

طريقة التحضير

- يقطع التمر قطعا صغيرة و كذلك الكركاع ثم البيسكوت.
- توضع الزبدة و الفاني في طنجرة واسعة فوق نار هادئة. بعد ذوبانها يضاف الكركاع وأصفر البيض و البيسكوت وذلك مع التحريك جيدا لمدة 15 دقيقة حتى يتماسك الخليط.
- يوضع الخليط في صفيحة مبسطة. يطلق جيدا حتى تغطي الصفيحة كلها.
- تدخل إلى مجمد الثلاجة لمد نصف ساعة بعد ذلك تقطع الحلوى بالسكين إلى مربعات صغيرة دون أن ترفع من مكانها.
- تعاد إلى الثلاجة حتى الغد بعد ذلك ترفع من وسط الصفيحة قطعة قطعة و تقدم بالصحة والعافية.



المقادير

- 250 غ من الشكلاط الأبيض
- 250 غ من الشكلاط الأسود
- 125 غ من الكركاع
- 125 غ من الزبيب
- 125 غ من النوا دكاجو

طريقة التحضير

- يوضع الشكلاط الأسود أولا في حمام مريا.
- يوضع الشكلاط الأبيض ثانيا في حمام مريا.
- يفرش بلاستيك فوق مائدة
- عند ذوبان الشكلاط الأسود نضع منه ملعقة صغيرة فوق البلاستيك و نضع فوقه كركاعة و زبيبة و حبة النوا دكاجو.
- وهكذا حتى تتمة الشكلاط الأسود و الشكلاط الأبيض.





القرنفلة

المقادير

- 1 كلغ من عقدة اللوز
- ملون أحمر أخضر أصفر
- أصفر بيضة
- نسمة من البسطاش
- نسمة من الفريز
- نسمة من الحامض.

العجين

- 1 كلغ من الدقيق
- أصفر بيضة
- 50 غ من الزبدة - 50 غ من سكر سنيدة - قبضة ملح - كأس شاي من ماء الزهر - كأس سيرو

السيرو

- 500 غ سنيدة
- ملعقة حامض
- ربع لتر من الماء في كاصرولا بوضع الكل فوق نار هادئة حتى يختر

طريقة التحضير

العجين

في إناء يوضع الدقيق. قبضة ملح. أصفر بيضة. الزبدة ماء الزهر المذاب فيه سكر سنيدة

ثم يخلط الكل بالماء الدافئ حتى يصير العجين صلبا و يترك لمدة 10 دقائق

العقدة

- تقسم إلى ثلاثة أجزاء و يلون كل جزء بلون ثم يخلط كل لون بنسمة: الأخضر بالبسطاش الأحمر بالفريز و الأصفر بالحامض.
- تحول كل عقدة حرايل طويلة و رقيقة.
- يبسط العجين بالمدلك ثم يوضع وسطه اللوز مثل كعب غزال يضغط عليه برؤوس الأصابع يقطع بمقص مائل و يلوى مثل المحنشة لتكوين القرنفلة
- تكرر هذه العملية لجميع الألوان الأخرى
- تدهن صفيحة بالزبدة و تصفف فيها القرنفلات و تدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة لمدة 15 دقيقة
- تسقى القرنفلات بالسيرو و تزين بالعقيق المفضض.



قلوب بالشكلاط

المقادير

- 250 غ من البيسكوت المطحون
- 200 غ من اللوز (مقشر، محمر، ومفروم)
- علبتين من الحليب المحلى المركز
- 500 غ من الشكلاط الأسود
- كأس شاي من اللوز المفروم للتزيين

طريقة التحضير

- يحضر الكراميل (ص 63)
- تخلط علبة من الحليب مع البيسكوت و اللوز لتكوين العجين.
- يوضع العجين فوق بلاستيك ويغطى ببلاستيك آخر و يبسط بالمدلك.
- ينزع البلاستيك و يدهن نصف العجين بالكراميل و يطوى النصف الآخر فوق الثاني المدهون بالكراميل و يبسط مرة أخرى.
- يقطع العجين بمرشم القلب حتى التتمة.
- تغمس كل قطعة على شكل قلب في الشكلاط (المذاب في حمام ماريا) و توضع فوق ورق الألمنيوم أو البلاستيك و تزين باللوز المفروم



فقاص بالمكسرات

المقادير

- 6 بيضات
- 250 غ من السكر سنيدة
- 250 غ من اللوز مقطع بقشرته
- كأس شاي من الزنجلان
- كأس شاي من الزبيب المقطع
- نصف كأس شاي من النافع البلدي
- كيس من خميرة الحلوى
- كأسان من الزيت
- كأس من ماء الزهر
- قبضة ملح
- دقيق حسب الخليط

للتزين

- بيضة
- كيس من قهوة سريعة الذوبان

طريقة التحضير

* في إناء يطرب البيض جيدا مع سنيدة و قبضة الملح
* تضاف إلى البيض كل المقادير المذكورة ثم الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين لين
* يحول العجين إلى قضبان غليظة.
* تدهن الصفيحة بالزبدة و تصفف فيها القضبان التي تدهن بالبيض و القهوة و تشرط بالشوكة.
* تدخل الصفيحة إلى فرن متوسط الحرارة لتطهى نصف طهي.
* عند إخراجها من الفرن تغطى بمنديل مبلل و تترك لمدة 10 دقائق
* تقطع القضبان إلى قطع الفقاص و تصفف في الصفيحة مرة أخرى و تعاد إلى الفرن لتحمر من الجهتين



فقاص زيت الزيتون

المقادير

- 250 غ من زبدة مركرين
- 250 غ من السكر سنيدة
- 6 بيضات
- كأسان من زيت الزيتون
- قبصة ملح
- قليل من الزنجلان
- نصف كأس شاي من النافع المدقوق
- قليل من اللوز
- ملعقة صغيرة من الخميرة
- دقيق حسب الخليط

طريقة التحضير

- في إناء تقطع الزبدة و يضاف إليها السكر وتدلك جيدا و يضاف البيض و الزيت و جميع المقادير ثم الدقيق (يجب أن يكون العجين لينا).
- يحول العجين إلى قضبان متوسطة.
- تدهن الصفيحة بالزبدة و تصفف فيها الحرابل و تطهى في فرن متوسط الحرارة.
- تغطى بمنديل مبلل لمدة 10 دقائق.
- تقطع الحرابل إلى فقاص ليعاد إلى الفرن مرة أخرى حتى يحمر.



فقاص زعامة المثلث

المقادير

- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر الصقيل
- 3 بيضات
- كأس شاي من ماء الزهر
- الدقيق حسب الخليط

الحشوة

- كلغ من اللوز
- 400 غ من سكر سنيدة

طريقة التحضير

العجين

في إناء يوضع البيض و السكر وماء الزهر ثم الزبدة و الدقيق تدريجيا حتى الحصول على عجين لين.

الحشوة

* يحمر اللوز و يطحن جيدا مع سنيدة.
* يحول اللوز إلى قضبان طويلة (حرابل).
* يبسط العجين و يلف على قضبان اللوز و يأخذ شكل ذو 3 أركان (شكل مثلث) ثم يوضع في الثلاجة لمدة ساعتين.
* تدهن الصفيحة و تقطع القضبان على شكل مثلثات، وتدخل إلى فرن متوسط الحرارة.



بيسكوت

المقادير

- 1 كلغ من الدقيق
- بيضتان
- نصف كأس شاي من السكر سنيدة
- كأس شاي من الزيت
- كأس شاي من الزبدة المذابة
- قليل من خميرة العجين
- ملعقة حساء من الخل
- قبصة ملح
- ماء دافئ
- بيضة للتلميع

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق المغربل بجوف وسطه و تضاف إليه جميع المقادير ثم يخلط الكل.
- يدلك العجين جيدا و يترك لمدة 10 دقائق.
- تصنع منه كويرات كبيرة مثل كويرات الخبز.
- تبسط كل كويرة بالمدلك جيدا و تلوى لنحصل على قضبان القفاص.
- تصفف القضبان فوق صفيحة مدهونة بالزبدة و تغطى لتخمر.
- تدهن بالبيض و تطهى مثل الخبز في فرن متوسط الحرارة.
- عند إخراجها من الفرن تترك لتبرد و تقطع رقيقة.
- يصفف القفاص في صفيحة و يدخل إلى الفرن ليتحمر من الجهتين على نار هادئة.



صابلي بالفاني

المقادير

- 500 غ من زبدة مركزين
- 250 غ من السكر الصقيل
- 2 أكياس من الفاني
- 2 خميرة الحلوى - قبصة ملح
- بيضتان
- الدقيق حسب الخليط

للتزيين

- بيضة - سكر سنيدة - الفاني

طريقة التحضير

- تقطع الزبدة في إناء و يضاف إليها السكر الصقيل، كيس فاني، ثم الملح
- تدلك الزبدة جيدا يضاف إليها البيض و الخميرة
- يضاف الدقيق شيئا فشيئا مع الدلك حتى الحصول على عجين لين
- تصنع من العجين حرابل غليظة تدخل إلى مجمد الثلاجة لمدة 10 دقائق
- تدهن الحرابل بالبيض و تغلف بسكر سنيدة مع كيس الفاني
- تقطع الحرابل إلى دوائر و تصفف في صفيحة بعد دهنها بالزبدة
- تدخل الصفيحة إلى فرن مسخن على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.



بسكوي بسكين جبير

المقادير

- 500 غ من زبدة مركرين
- 250 غ من السكر الصقيل
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 2 أكياس من الفاني
- ملعقة كبيرة من سكين جبير
- ملعقة كبيرة من القرفة
- ملعقتان من زيت أركان
- بيضتان
- قبضة ملح
- الدقيق حسب الخليط

طريقة التحضير

- في إناء تقطع الزبدة ويضاف إليها السكر و الملح ثم الفاني
- تدلك جيدا ثم يضاف إليها البيض و نستمر في الدلك
- تضاف التوابل و زيت أركان ثم الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين صلب
- فوق طاولة يبسط العجين بالمدلك و يقطع بمراشم مختلفة الأشكال
- تصفف القطع فوق صفيحة مزينة وتدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة لمدة 20 دقيقة



شجرة الكرز

المقادير

- 500 غ من الزبدة
- 250 غ من السكر الصقيل
- 4 بيضات
- ملون أخضر
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة من روح البسطاش
- 500 غ من الشكلاط الأسود
- الدقيق حسب الخليط
- ملون أخضر
- مسحوق سنيدة (غليطة)

طريقة التحضير

- في إناء توضع الزبدة و السكر مع التخليط جيدا ثم يضاف البيض، الخميرة روح البسطاش و الدقيق شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين لين.
- يبسط العجين بالمدلك حتى يصير سمكه 1 سنتيم و يقطع بمرشم خاص بشجرة الكرز.
- تدهن الصفيحة بالزبدة و تصف فوقها الشجيرات متباعدة و تدخل إلى الفرن لمدة 15 دقيقة.
- يوضع الشكلاط في حمام ماريا ليدهن به نصف كمية الشجيرات المحضرة. أما النصف الآخر فيزين بالفوندو الملون بالأخضر (ص 62).
- ترش الشجيرات بحبات سنيدة الغليطة.



صبيعات الكاوكاو

المقادير

- 1 كلغ من الكاوكاو المطحون
- كأس شاي من الزبدة المذابة
- نصف كأس شاي من مربى المشمش
- 5 بيضات
- 250 غ سكر سنيدة - قبصة ملح
- كيس من خميرة الحلوى
- شكلاط أبيض - شكلاط أسود

طريقة التحضير

- في إناء يخلط البيض و سنيدة بالمطراب الكهربائي
- يضاف إليه الكوكاو المطحون و المربى و الملح
- يخلط الكل جيدا و يترك ليلة كاملة.
- تدهن الصفيحة بالزبدة و ترش بالدقيق. يحزيل العجين على شكل صبيعات.
- تصفف في الصفيحة لتطهى في فرن ساخن متوسط الحرارة.
- عند إخراجها من الفرن تغمس رؤوسها في الشكلاط المذاب الأسود و الأبيض



حلوى باللوزة

المقادير

العجين

- 250 غ من زبدة مركزين
- كأس شاي من السكر الصقيل
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من الفاني
- بيض
- الدقيق حسب الخليط

الحشوة :

- 500 غ من اللوز الجيد
- علبة من الحليب المركز المحلّى

طريقة التحضير

- في إناء نوضع الزبدة و السكر والفاني و يضرب الكل جيدا مع إضافة البيض و الخميرة ثم الدقيق حتى نحصل على عجين متماسك رخو قليلا.
- تصنع من العجين كويرات صغيرة لتوضع كل كويرة في حفرة القالب "مول" الخاص باللوزة وتدخل إلى فرن ساخن على نار هادئة.
- بعد طهيها نحصل على عدة لوزات مصنوعة من العجين.
- يمسح اللوز جيدا ويحمر بقشرته.
- يهيأ الكراميل (ص 63).
- يوضع الكراميل فوق اللوزة المصنوعة من العجين وفوقها توضع اللوزة المحمرة وهكذا.

جدع الشجرة

المقادير

- 8 بيضات
- 170 غ من دقيق مايزينا
- 50 غ من الدقيق
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- 250 غ من السكر سنيدة
- 1 كلغ من كريم الزبدة (ص 63)
- كأسان شاي من السيرو
- قبصة ملح
- التزيين حسب الاختيار

طريقة التحضير

- في إناء يخلط أصفر البيض مع السكر و يضاف إليه دقيق مايزينا و الدقيق و الخميرة
- في إناء آخر يضرب أبيض البيض مع قليل من الملح للحصول على مرانك.
- يضاف أبيض البيض إلى الخليط الأول دون تطريب بواسطة ملعقة خشبية.
- تفرش ورقة الزبدة (سلفيريزي) فوق صفيحة مسطحة و تدهن بالزبدة و يفرغ فيها الخليط.
- تدخل إلى فرن ساخن لمدة 15 دقيقة.
- عند إخراجها من الفرن تبرد قليلا وتسقى بالسيرو و تدهن بالكريم ثم تلوى للحصول على جينوازطويلة.
- تغطى بالكريم من الفوق و تزين على الشكل المرغوب.





المزهرية

المقادير

- 16 بيضة
- 500 غ من سكر سنيدة
- 4 أكياس من خميرة الحلوى
- 250 غ ميزينا
- 100 غ من الدقيق - قبصة ملح
- 3 كؤوس من السيرو
- زلافة من كريم الزبدة
- عقيق للتزيين - شكلاط - وريدات

طريقة التحضير

- في إناء يطرب أصفر البيض مع سنيدة بالخلاط الكهربائي
- يضاف إليه الخميرة و ميزينا ثم الدقيق. يخلط الكل بملعقة خشبية.
- في إناء آخر يطرب أبيض البيض مع قبصة ملح حتى يصير كالثلج
- يضاف الخليط الثاني إلى الخليط الأول بواسطة ملعقة خشبية.
- تدهن 4 قوالب متساوية دائرية صغيرة بالزبدة و الدقيق و يصب فيها الخليط بالتساوي
- تدخل القوالب إلى فرن متوسط الحرارة.
- تفرغ القوالب من الكيك و تترك تبرد
- تقسم الكيكات الثلاثة إلى نصفين و تثقب من الوسط بواسطة قطاعة أو كأس
- يقسم الكيك الرابع و يسقى بالسيرو و يعمر بالكريم
- في إناء التقديم يوضع الكيك الغير المفرغ من الوسط في الأول
- تسقى باقي الدوائر بالسيرو و تعمر بالكريم و توضع الواحدة فوق الأخرى لتأخذ شكل المزهرية
- تغطى بالكريم و تخطط بالشكلاط و تزين بالعقيق و الورد
- توضع وسط المزهرية باقة من الزهور و تقدم في المناسبات



السجارة

المقادير

- 1 كلغ عقدة اللوز
- 2 لتر من الزيت للقلي
- 2 كلغ من العسل
- 1 كلغ من ورقة البسطيلة
- 100 غ من الشكلاط البني

طريقة التحضير

- تفرق ورقة البسطيلة.
- تحويل عقدة اللوز إلى حبابل رقيقة طولها 8 سنتم تقريبا.
- تلف الحبابل وسط الورقة على شكل سيجارة حتى انتهاء العقدة.
- تقلى في الزيت وتغمس في العسل.
- عندما تبرد تزين رؤوسها بالشكلاط المذاب.

استعمال ورقة البسطيلة

من الأفضل استعمال الورقة الصغيرة المستطيلة أما إذا كانت الورقة كبيرة فتقسم إلى قطع و تلف مرتين فقط حول عقدة اللوز.



الحلزون

المقادير

- 1 كلغ من عقدة اللوز
- 1 كلغ ورقة البسطيلة
- 500 غ من العسل
- 100 غ شكلاط أبيض و أسود
- 50 غ زبدة
- كأس شاي من الزيت

طريقة التحضير

- تحويل عقدة اللوز إلى قضبان صغيرة.
- تفرق الورقة و تقسم إلى نصفين و تدهن بالزيت.
- يلف كل نصف الورقة حول قضيب اللوز و يلوى على شكل حلزون صغير جدا ثم يدهن بالزبدة و هكذا إلى نهاية القضبان.
- تصفف في صفيحة مزيتة و تدخل إلى فرن متوسط الحرارة و عند إخراجها تسقى بالعسل ثم تزين بالشكلاط الأبيض و الأسود.



كيك بالزبيب و الكركاع

المقادير

- 8 بيضات
- 250 غ من السكر سنيدة
- 250 غ من الكركاع المطحون
- 250 غ من الزبيب المطحون
- 2 أكياس من خميرة الحلوى
- 250 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من القرفة
- ملعقة صغيرة من سكين جبير
- ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان
- كأسان شاي من الزيت
- 100 غ من الشكلاط
- حبات كركاع للتزين

طريقة التحضير

- في إناء يطرب البيض مع سنيدة. ثم يضاف إليه الزيت و الكركاع المطحون ثم الزبيب و الخميرة والقرفة وسكين جبير و القهوة و أخيرا الدقيق.
- يدهن المول على شكل مستطيل بالزبدة و الدقيق و يصب فيه الخليط.
- يطهى في فرن ساخن على نار متوسطة الحرارة.
- عندما يبرد يوضع في صحن التقديم و يطلى بالشكلاط المذاب و يزين بحبات الكركاع.



مروحات بالكريم باتسيير

المقادير

- 1 كلغ من الدقيق
- 500 غ من الزبدة
- 50 غ من خميرة العجين
- 2 أكياس من الفاني
- ملعقة خل • بيضتان
- كأس شاي حليب
- ملح
- ماء دافئ
- كريم باتسيير (ص 63)
- بيضة للتلميع

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق يجوف وسطه. يضاف البيض، الخل، الخميرة سنيدة والملح، الفاني والحليب.
- يخلط الكل بالماء الدافئ حتى نحصل على عجين لين.
- يترك لمدة 15 دقيقة ويبسط فوق مائدة مرشوشة بالدقيق.
- تقطع الزبدة وتبسط فوق العجين.
- يطوى العجين لتغطي الزبدة وتترك لمدة 10 دقائق.
- يبسط مرة أخرى وتكرر هذه العملية 3 مرات.
- يبسط العجين ويقطع إلى مربعات فيقطع كل مربع بالسكين من الجوانب ويعمر بالكريم باتسيير
- تطوى زوايا المربع فوق الكريم لنحصل على مروحة (كما في الصورة)
- فوق صفيحة مدهونة بالزبدة تصفف المروحات نتركها تختمر ثم تدهن بالبيض قبل إدخالها إلى فرن متوسط الحرارة.



المقادير

- 1 كلغ من الدقيق
- بيضة
- كأس شاي من الحليب
- كأس شاي من الزيت
- 50 غ من خميرة العجين
- ملعقتين صغيرتين من الفاني
- ملعقة صغيرة من الخل
- 250 غ من سكر سنيدة للتزين
- زيت للقلي

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق و يخلط بجميع المقادير و بالماء الدافئ، يجب أن يكون العجين لينا ليتخمر.
- تصنع من العجين حبال رقيقة و طويلة، تفلح من جانب واحد بالسكين ثم تلوى على شكل محنشة (تشورو).
- في مقلاة تسخن الزيت و يوضع فيها تشورو بعناية ليقلى من الجهتين
- يغمد في السكر وهكذا حتى إتمام العجين (يمكن تناوله مع العسل).



الملوي بالزبيب و العسل

مقادير

- 500 غ من الدقيق
- 500 غ من دقيق القمح
- قليل من الملح
- قليل من الخميرة
- 250 غ من الزبدة
- نصف لترمن الزيت
- زلافة من الزبيب المقطع
- ماء دافئ
- 250 غ من العسل

طريقة التحضير

في إناء يوضع الدقيق ثم الملح و الخميرة يعجن الكل بالماء الدافئ

و يدلك جيدا. يترك العجين ليرتاح قليلا ثم يقطع كويرات صغيرة

تذاب الزبدة وسط الزيت و فوق مائدة تبسط كل كويرة جيدا و تدهن

بالزبدة و الزيت ثم ترش بالزبيب.

تطوى على الطول و تلوى على شكل ملوية و هكذا حتى يتم كل العجين

بعد ذلك تطهى وسط مقلاة فوق نار هادئة.

يسخن العسل و تسقى به.



المقادير

- 1 كلغ من دقيق القمح الجيد
- نصف كلغ من الدقيق "الفورص"
- 250 غ من الزبدة
- نصف لتر من الزيت
- حبة صغيرة من خميرة العجين
- ملح
- ماء دافئ

طريقة التحضير

- في إناء يوضع الدقيق المغربل و يضاف إليه الملح و الخميرة
- يعجن بالماء الدافئ ويدلك جيدا ثم يترك 10 دقائق
- تصنع من العجين كويرات كبيرة في حجم التفاحة
- يبسط العجين جيدا و يورق بالزبدة و الزيت و يرش بالدقيق
- يطوى مثل الرغيف
- تبسط كويرة أخرى دون أن تطوى توضع وسطها الرغيفة ثم تطوى على شكل رغيفة
- تكرر العملية رغيفة وسط رغيفة إلى أن يتم العجين
- تسخن المقلاة و تبسط الرغيفة جيدا ثم تطهى واحدة تلو الأخرى
- عند التقديم تهيأ على الشكل المصور



المقادير

- 500 غ من الدقيق
- 500 غ من الدقيق القمح
- كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة صغيرة من الملح
- بيضة
- قليل من خميرة العجين
- ملون أحمر، أخضر، أصفر
- ماء دافئ
- نصف كأس من الكاكاو

طريقة التحضير

- في إناء يخلط الدقيق، خميرة الحلوى، الملح، البيض و خميرة العجين بالماء الدافئ للحصول على عجين خفيف.
- يطرب العجين بواسطة الخلاط الكهربائي و يترك يخمر ثم يقسم على أربعة. كل كمية في زلافة وضعها ملون أحمر، أخضر و أصفر
- نضع المقلاة تسخن و بواسطة ملعقة حساء يوضع اللون البني في الوسط و الملون في الجوانب حتى تحصل على وردة جميلة.

معلومات و توضيحات

عقدة اللوز
كلغ من اللوز مقشر ومطحون مع 400 غ سنيدة. قبضة من المسكة الحرة أصفر بيضة ملعقة كبيرة من الزبدة. ربع كأس صغير من ماء الزهر. يخلط الكل جيدا و نحصل على عقدة اللوز

حمام ماريا (الشكلاط - الفوندون)
يوضع الماء في كاصرولا و يوضع وسطها إناء آخر فيه الشكلاط أو الفوندون و ذلك فوق نار هادئة حتى نحصل على شكلاط أو فوندون سائل جاهز للإستعمال

طريقة تحضير الفوندون
500 غ سكر كلاصي - ملعقة صغيرة من عصير الحامض - أبيض بيضة واحدة في وعاء يطرب السكر مع عصير الحامض و أبيض بيضة بالطراب الكهربائي حتى يصير أبيض جاهزا. إذا لم يطلق الخليط يضاف إليه قليل من عصير الحامض.

كريم الليمون
. كأسان من الليمون مصفى - كأس صغير من الماء - كأس سنيدة 2 ملاعق كبار من ميزينا. يخلط الكل و يوضع فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.

كريم باتسيير
- نصف لتر حليب - أربع بيضات 100 غ من السكر - ملعقة فاني 50 غ الدقيق (الفرص) و ميزينا - قبضة ملح. يخلط الكل بالخلاط الكهربائي ثم يوضع في كصرولا فوق نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.

الكراميل
. توضع علبة من الحليب المركز المحلى في طنجرة الضغط و تغطيه بالماء ثم يوضع فوق النار لمدة 45 دقيقة. يترك يبرد و تفتح الطنجرة لنحصل على كراميل جاهز.

السيرو
. كأسان صغيران من الماء - 250 غ من السكر - ملعقة فاني أو ملعقة صغيرة من القهوة السريعة الذوبان أو عصير حامضة حسب الوصفة.
يوضع الكل في كصرولا فوق نار هادئة حتى يختر قليلا.

المكسرات
- أنواع الفواكه اليابسة مثل: اللوز - الكركاع - كوكاو - بيسطاش
- الصنوبر - البندق...

كريم الزبدة
المقادير
- 250 غ زبدة - كأس شاي حليب - نصف كأس زيت 2 أكياس قهوة السريعة الذوبان
- كأسان صغيران من سنيدة
الطريقة
تدلك الزبدة مع سنيدة جيدا و يضاف إليها الزيت ثم الحليب و دائما مع الدلك الجيد حتى تذوب كويرات سنيدة ثم تضاف القهوة مع الدلك كذلك. يمكن إضافة الكاكاو حسب الذوق.